

MANTECADOS

Mantecado. Vainilla hecha a base de yema de huevo, es el Rey de los Helados.



Tiramisú. Crema de huevo, crema de café y bizcocho bañado en licor de Kahlúa.



Chips Ahoy con salsa de chocolate. Crema de huevo con galletas chips Ahoy y salsa de chocolate.



Crema Catalana. Crema de huevo a la vainilla con exquisita azúcar tostada.



CHOCOLATES

Chocolate Abinao. Chocolate de 85% con trocitos de chocolate.



Bombón Los Alpes. Chocolate trufado con Dulce de Leche.



Bombón Rocher. Como los bombones de Ferrero Rocher.



Chocolate. Hecho a base de cacao, el de toda la vida.



Chocolate con nueces. Nuestro chocolate de siempre con nueces de Pecan.



Chocolate a la naranja. Chocolate de 85% con zumo de naranja y trozos de piel de naranja confitada.



Chocolate blanco. Helado de chocolate blanco, con trozos de chocolate blanco.



Chocolate Guanaja. Chocolate de un 80% de cacao, excelente en boca. Para apasionados del chocolate.



Chocolate Azelia con Kinder. Suave chocolate con leche y avellanas acompañado de trocitos de Kinder bueno.



(palma)

Brownie. Exquisito bizcocho hecho con nueces de Macadamia, nueces de Pecan y perlas de chocolate, suavizado con un delicioso chocolate con leche.



LOS ALPES
HELADERÍA ITALIANA

SORBETES

(sorbetes sin lactosa, ni proteínas de la leche)

Frambuesa ecológica. Excelente sorbete refrescante y con intenso sabor.

Frambuesa y mora. Combina la mejor frambuesa con una excelente mora, ambas ecológicas.

Piña. De temporada.

Limón. El Rey de los sorbetes.

Mandarina. De temporada. Hecho con mandarinas (y no con clementinas). Sabor delicioso e ideal para mezclar con champagne.

Mango. Uno de los sorbetes estrella.

Maracuyá o fruta de la pasión. El cítrico por excelencia.

Fresa ecológica. De temporada. Con fresas ecológicas (y no con fresón). Sabor intenso y refrescante.

Horchata de chufa. Con D.O. Chufa de Valencia.

Limón con hierbabuena.

Melón. De temporada.

Pomelo rosa.

Naranja. De temporada.

Chocolate. Con toda la intensidad de un chocolate del 75% puro de Belice.

Mojito de fresa ecológica. A nuestro ya extraordinario sorbete de fresa le añadimos hierbabuena y le ponemos salsa de ron en el momento de servir.

Gin Tonic. Combinamos dos sorbetes, pomelo rosa y limón a la vainilla bourbon y le añadimos una salsa de ginebra de 12 tónicos y cítricos.



CREMAS

Arroz con leche.



Café Nespresso. Hecho con café expreso, para saborear la crema del café.



Coco. Para apasionados del coco.



Dulce de leche. Hecho con HAVANNA, uno de los mejores Dulce de Leche argentino.



Dulce de leche con crujiente de chocolate. Nuestro dulce de leche con almendra tostada bañada en delicioso chocolate negro.



Helado de Fresa ecológica. Cremoso helado con excelentes fresas ecológicas.



Ron con pasas. Exquisito Ron Brugal Añejo y pasas bañadas en el ron.



Menta con chocolate. Nuestro delicioso after eight.



Nata. Cremoso helado de auténtica Nata del 38% fresca y no es un helado de nata blanco, ya que la nata siempre tiende a amarillear.



Nata con piñones. A nuestro delicioso helado de Nata le añadimos los mejores piñones, nacionales.



Nevado. Nata con trozos de chocolate, también llamado **Strachiatella.**



Pistacho. Delicia de crema, hecha con pistachos sicilianos, de la ladera del Etna.



Plátano con nueces de macadamia y dulce de leche. Suave helado de plátano y canela, nueces tostadas y crema de Dulce de Leche.



Vainilla Tahitensi. Con la intensidad de una de las vainillas más aromáticas del mundo.



Vainilla Bourbon con nueces de macadamia caramelizadas. Una de las mejores vainillas del mundo con nueces de macadamia caramelizadas.



Vainilla con galleta Oreo. Deliciosa vainilla de bourbon de Madagascar, con trozos de auténtica Galleta Oreo.



Turrón. Delicioso turrón de Jijona, con muchísima Almendra Marcona y miel de Azahar.



Avellana. Tostamos lentamente las Avellanas del Piamonte, para que el helado tenga el aroma de genuina avellana piamontesa.



Leche merengada. Inconfundible leche cocida con canela de Indonesia y ralladura de limones murcianos, batida con clara de huevo.



Tutti-Frutti. Tradicional helado de Fruta en Almíbar con Cerezas y Amarena.



Canela. Excelente sabor de canela de Indonesia.



Torrijas. Solo en Semana Santa.



Piña con caramelo. Piñas de Costa Rica maduras en planta, se fríe la piña para caramelizar sus azúcares y que tenga más presencia de sabor. Aparte se hace un caramelo de vainilla y se vetea sobre el helado.



LOS ALPES

HELADERÍA ITALIANA

YOGUR

Yogurt natural. Uno de los postres más deliciosos y nutritivos convertidos en delicioso helado.



SEMI-SALADOS

Queso Philadelphia. Cremoso helado semis-salado del auténtico Queso Philadelphia.



Tarta de queso. Helado de Queso Philadelphia con sable de avellana sin gluten y mermelada de fresas ecológicas.



Queso de cabra con manzanas asadas, nueces y miel. Una de nuestras estrellas. Preparamos un delicioso helado de queso de cabra curado (Quesería de la Jara), horneamos manzanas con azúcar de caña y canela, que se le añade junto a nueces de pecan y miel de romero.



HELADERÍA ITALIANA

BAJOS EN AZÚCAR

Vainilla Tahitensi.



Chocolate Xocoline.



Nata.



Frutos rojos ecológicos.



Sorbete de limón.

Turrón.



Café.



LOS ALPES

HELADERÍA ITALIANA

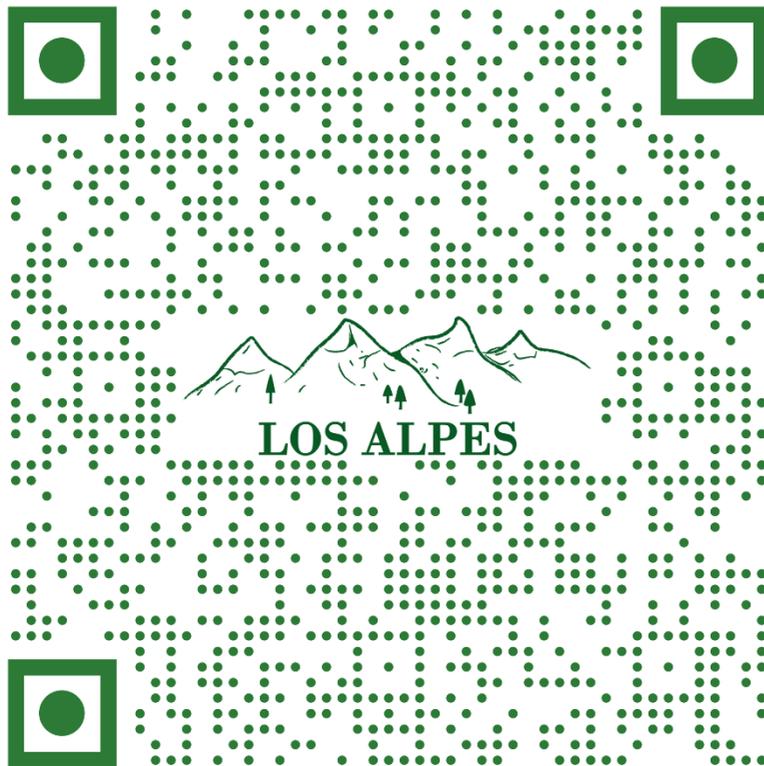
Información adicional sobre alérgenos y otros:

Independientemente **todos los helados pueden contener trazas de frutos secos.**

14 ALÉRGENOS de obligada declaración



Accede siempre a nuestra carta actualizada, con este código QR



LOS ALPES
A ITALIANA